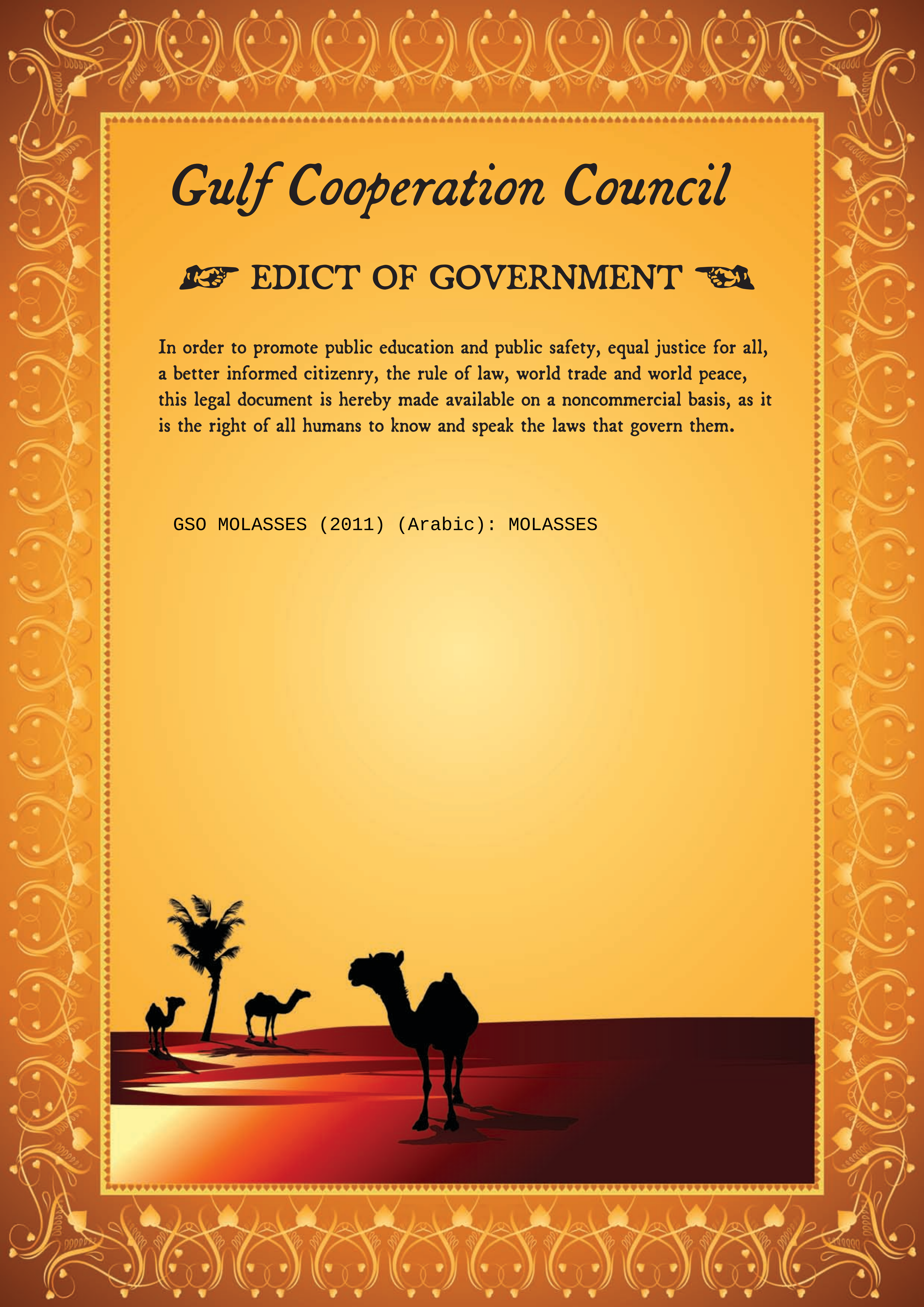


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO MOLASSES (2011) (Arabic): MOLASSES

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع

GSO5/DS…./2011

المو.س

MOLASSES

إعذاد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م

المولاس

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمولاس المكرر المستخدم في الصناعات الغذائية .

٢- المراجع التكميلية

٢/١ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 21 " الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها " .

٢/٣ GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة." .

٢/٤ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة " .

٢/٥ GSO 122 " طرق اختبار عسل النحل " .

٢/٦ GSO 147 " عسل النحل " .

٢/٧ GSO 194 " طرق فحص واختبار دقيق القمح " .

٢/٨ GSO 148 " السكر " .

٢/٩ GSO 134 " طرق اختبار السكر– الطرق الفيزيائية والكيميائية ".

٢/١٠ GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية ".

٢/١١ GSO 242 " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الإيثانول " .

٢/١٢ GSO 842 " ميكروبيولوجي دليل عام لعد الخمائر والعفن . طريقة عدد المستعمرات عند درجة حرارة ٢٥° س " .

٣- التعاريف

١/٣ المولاس : هو ناتج ثانوي من عمليات البلورة النهائية لتصنيع سكر للقصب المكرر أو البنجر .

٤- المتطلبات

يجب أن تتوافر في المولاس ما يلي :

١/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٢/٤ أن يكون خاليا من الشوائب والأجسام الغريبة .

٣/٤ أن يكون خاليا من الإيثانول .

٤/٤ أن يكون خاليا من الحشرات وأجزائها وفضلات القوارض .

٥/٤ أن يكون ذا لون بني داكن .

٦/٤ أن يكون ذو طعم ورائحة طبيعيين تحمل خواص الصنف .

٧/٤ أن يكون كثيف القوام ولزج .

٨/٤ أن يتم الإنتاج طبقاً لنظم وأساليب التصنيع الجيد .

٩/٤ أن يذوب في الماء الساخن والبارد .

١٠/٤ ألا تزيد نسبة الرطوبة عن ٢٥ ٪ .

١١/٤ ألا تزيد نسبة الرماد عن ١٦ ٪ .

١٢/٤ ألا تقل نسبة السكريات المحولة عن ٤٨ ٪ من السكريات الكلية .

١٣/٤ ألا تقل نسبة المواد الصلبة عن ٧٥ ٪ .

١٤/٤ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة على الحدود التالية :

الزرنيخ	١ جزء في المليون
النحاس	١ جزء في المليون
الرصاص	٠,٥ جزء في المليون

١٥/٤ ألا تزيد عدد الخمائر والأعفان عن ١٠ خلية / لكل ١٠ جرام .

٥- أخذ العينات

١/٥ تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) .

٦- طرق الفحص والاختبارات

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (١/٥) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للاختبارات التالية :

١/٦ تقدير الرطوبة

يتم تقدير الرطوبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩/٢) .

٢/٦ تقدير الرماد

يتم تقدير الرماد طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩/٢) .

٣/٦ تقدير السكريات المحولة

يتم تقدير السكريات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢).

٤/٦ تقدير نسبة المواد الصلبة الكلية

يتم تقديرها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢) .

٥/٦ الكشف عن الحشرات وأجزائها وفضلات القوارض

الكشف عن الحشرات وأجزائها وفضلات القوارض طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) .

٦/٦ تقدير العناصر المعدنية الملوثة

يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة الخليجية الواردة في البند (١٠/٢)

٧/٦ الكشف عن الإيثانول

يتم الكشف عن الإيثانول طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢).

٨/٦ تقدير الخمائر والأعفان

يتم تقدير الخمائر والأعفان طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢) .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

١/٧ التعبئة

أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، محكمة الغلق ، سليمة ، غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر على خواص المنتج طبقا للمواصفة القياسية المذكورة في البند ٤/٢ .

٢/٧ النقل

أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ٢/٢ , ٣/٢

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١/٢).

١/٨ نوع النبات المستخرج منه المولاس (مولاس قصب السكر , مولاس بنجر السكر).

المصطلحات الفنيـة

مولاس .... Molasses

السكر المحول .... Invert Sugar

المراجع

الموسوعة العلمية الأمريكية للأغذية وتصنيع الأغذية ١٩٨٢

بيرسون . التحليل الكيميائي للأغذية الطبعة الثامنة ١٩٨١ .

المواصفة القياسية المصرية رقم ١٩٧٠/٩٨٩ "المولاس"

الموسوعة العلمية لتقنية الأغذية جونسون بيتوسون / ١٧٤

Reference

Foods and Food Production Encyclopedia 1982 – USA

Pearson , Chemical Analysis of Food the Edition , 1981

Egytian Standard NO. 989/1970

“ Molasses “

Encyclopedia Of Food Technology Johanson Peterson / 1974